

Altbier

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- SRM **10.8**
- Styl **Düsseldorf Altbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **31 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **32.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **40.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.3 L**

Kroki

- Temp **38 C**, Czas **0 min**
- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.2 L** wody do zacierania do **40.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **38C**
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **22.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **40.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	5.5 kg (90.9%)	80 %	16
Ziarno	Caramunich® typ I	0.5 kg (8.3%)	73 %	80
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa II	0.05 kg (0.8%)	70 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Magnum	20 g	100 min	13.5 %
Gotowanie	Hallertau	30 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Hallertau	20 g	15 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP011 - European Ale Yeast	Ale	Płynne	125 ml	White Labs